

Plachie de praz

[shashin type="photo" id="14340" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Prazul este o leguma delicioasa, sint sigura ca multi dintre voi stiti asta deja. In Banat insa nu se prea foloseste dar eu l-am adoptat cu bucurie inca de la inceputul blogului meu: [Praz decorativ](#).

Acum il gatesc ori de cate ori am ocazia, si mereu raman uimita de cat de gustos este. O dovada clara aveti aici, la [prazul iahnie](#), care-a primit numai cuvinte de lauda ☐

Astazi il vom servi la cuptor sub forma de plachie. Plachie de praz!!!

Ingrediente:

- 1 kg. praz
- 2 cepe
- 5 rosii mari sau 3 linguri pasta de rosii
- 100 ml. ulei
- 1 pahar cu apa (150 ml.)
- 5-6 catei de usturoi
- 1 legatura patrunjel
- sare, piper

Mod de preparare:

Ceapa si prazul se curata, se taie felii si se inabusa in ulei. Se adauga rosiile decojite si taiate felii sau pasta de rosii, sare si piper dupa gust, apa si se mai lasa pe foc cca. 10 minute, amestecand din cand in cand.

Se toarna compositia intr-un un vas termorezistent (un vas jena) si se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) timp de 20 de minute. Se adauga apoi usturoiul trecut prin presa si verdeata tocata si se mai lasa inca 20 de minute sau pana cand mancarea scade.

Se poate servi si fierbinte si rece. E la fel de gustoasa. Mai ales daca o acompaniati cu o portie de cartofi fierti sau mamaliga.

[shashin type="photo" id="14341,14342" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Praz iahnie



Stiu, o sa ziceti ca mai nou ma extaziez de numa' in fata unor preparate simple, cu ingrediente chiar banale, da' mancarica asta este grozav de buna, asa cum de altfel s-au dovedit a fi si celelalte preparate de post pe care le-am incercat in ultimul timp. Praz iahnie!!!!!!!

Va urez de pe acum sa aveti pofta, caci stiu ca nu veti rezista sa

n-o incercati ☐

Ingrediente:

- 1 kg. praz
- 1 ceapa mare
- 1/2 ceasca de ulei
- 1 ceasca suc de rosii (bulion)
- 4-5 catei de usturoi
- 3 morcovi
- sare, piper
- zeama de lamaie

Se caleste ceapa in ulei, se adauga sucul de rosii, sarea, piperul, usturoiul tocat marunt si se lasa sa fiarba la foc mic.

Se adauga prazul taiat bucati groase, morcovul taiat rondele si putina apa, lasandu-se in continuare sa fiarba la foc mic pana cand mancarea ramane cu aspect de sos.

Inainte de a fi servita se drege cu zeama de lamaie.





P.S. Dupa post, am sa o folosesc drept garnitura la fripturi ☐

Praz decorativ cu ardei iute



Injumatatiti firul de praz, apoi taiati-l pe lung in fasii subtiri.
Se prinde la mijloc cu cate un inel de ardei iute.



Iar aici ,pe platou, impreuna cu [frigarurile din pui](#):

